

# ÉTUVE À CHOCOLAT

Notre étuve à chocolat convient parfaitement aux artisans chocolatiers, aux entreprises offrant une gamme variée de produits et aux exploitants disposant d'un espace de production restreint.

Utiliser notre étuve à chocolat représente la méthode la plus économique pour faire fondre du chocolat et le maintenir à température. Grâce aux bacs amovibles qui s'adaptent parfaitement à notre mini-tempéreuse Air 2.0, vous gagnerez en flexibilité et en temps lors des changements de chocolat.

De plus, étuve à chocolat s'intègre parfaitement à notre approche modulaire permettant à votre ligne de production d'évoluer avec vos besoins.

## Caractéristiques techniques :

- Système de ventilation par convection d'air
- Bacs en acier inoxydable très résistants (approuvés par la NSF), capacité de 45 lb (20 kg) chacun
- Thermostat numérique à double affichage réglable Fuji Electric
- Lecteur de température préventif
- Fabriquée avec des matériaux approuvés pour la production alimentaire (acier inoxydable)
- Montée sur 4 roulettes avec frein de blocage
- Le modèle HC-2 peut servir de support à notre mini-tempéreuse Air 2.0
- Peut servir d'espace de rangement au matériel de décoration (aérographe)

\* Également disponible en 220Volts



## Information Supplémentaire

Modèle*	Bacs	Capacité	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Fréquence	Intensité
HC-2	2	90 lb (40 kg)	26 po (660 mm)	23 po (584 mm)	28 po (711 mm)	120 V	60 Hz	11 A
HC-6	6	265 lb (120 kg)	26 po (660 mm)	23 po (584 mm)	62 po (1 575mm)	120 V	60 Hz	8 A

## Accessoires



Perfect Choco • Spécialistes en équipements de créativité chocolatée  
8904 boul. Industriel • Chambly • Québec • J3L 4X3 • Canada • [www.perfectchoco.com](http://www.perfectchoco.com)